



# Bečka šnicla sa salatom od krastavca

⌚ 20–30 Min. ♡ ♡ ♡

## Priprema

### Sastav 4 Porcije

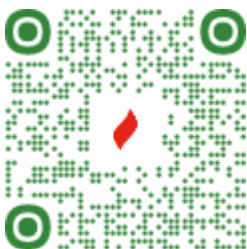
♦ = Kotányi Produkte

#### Za šniclu

600 g	Teleći but
1	Jaje
2 kašika	Voda ili mleko
1.5 kašičica	Ulje
1 prstohvat	♦ Kuhinjska so

#### Za salatu od krastavca

1 kg	Krastavac
1 prstohvat	Šećer
4 kašika	Ulje
3 kašika	Vinsko sirće
1 prstohvat	♦ Kuhinjska so
1 prstohvat	♦ Biber beli, mleveni
1 kašika	♦ Mirođija, seckana



- 1 Od telećeg buta bez kostiju, poželjno frikando, isecite pravougaone kotlete približne debljine olovke koji se sastoje od dva povezana dela.
- 2 Izlupajte meso do debljine od 3 do 4 mm, pa zasjecite fine ivice kože na nekoliko mesta kako se meso ne bi skupilo tokom pripreme.
- 3 Blago posolite šniclu sa obe strane, pa je sa obe strane uvaljajte u pšenično brašno.
- 4 U međuvremenu, u tanjiru viljuškom kratko izlupajte jedno celo jaje, pola ljuske od jajeta vode ili mleka i 1½ kašičicu ulja.
- 5 Umačite šnicle uvaljane u brašno u mešavinu sa jajima jednu za drugom, sačekajte da se višak ocedi, pa odmah uvaljajte u sitnu prezlu sa svih strana. Blago pritisnite omotač od prezle, da biste bili sigurni da nema mrvica koje će spasti sa šnicle.
- 6 U međuvremenu, u odgovarajućem plehu zagrejte svinjsku mast, bar debljine palca, dok vrh viljuške umočen u vodu ne izazove intenzivno šištanje.
- 7 Kotlete uvaljane u poh pržite u vrućem ulju i budite pažljivi da ne pretrpate tiganj – trebalo bi da imaju dovoljno prostora da „plivaju“ u masnoći. Pržite od 1½ do 2 minuta, dovoljno da donja strana dobije finu zlatno braon boju. Zatim okrenite šniclu i pržite je isto toliko vremena, dok ne dobije zlatno braon boju.
- 8 Kada se izvadi iz masnoće, bečka šnicla se služi suva i ukrašena samo stabljikom peršuna i kriškom limuna, čiji se sok iscedi preko šnicle neposredno pre konzumiranja.
- 9 Poslužite sa zelenom salatom ili našom salatom od krastavca: Za četiri porcije, oljuštite kilogram čvrstih, svežih krastavaca i fino ih iseckajte pomoću seckalice.
- 10 Pomešajte iseckane krastavce sa malo šećera, blagim vinskim sirćetom, solju i mlevenim belim biberom po ukusu. Sipajte salatu u činiju, poprskajte svaku porciju kašikom ulja, pa pospite mirođijom.